

食品に関するリスクコミュニケーションアンケート集計結果(平成18年9月15日開催:東京都中央区)

参加人数 285 名

アンケート回答者数 166 名

回答率 58%

Q1 ご自身について、ご回答ください。

1 消費者	15	(9.7%)
2 食品等事業者	58	(37.7%)
1 農林水産業	0	
2 製造・加工業	31	
3 小売業	3	
4 飲食店営業	7	
5 業界団体	7	
6 その他	10	
3 マスコミ関係	1	(0.6%)
4 地方公共団体職員	42	(27.3%)
5 学 生	9	
6 その他	38	(24.7%)

Q2 本日の意見交換会の開催について、何でお知りになりましたか。

1 ホームページ	68	(41.2%)
1 厚生労働省	43	
2 農林水産省	11	
3 他のホームページ	8	
4 未回答	6	
2 新聞記事	3	(1.8%)
3 チラシ	49	(29.7%)
4 その他	45	(27.3%)
協会・組合からの案内文	4	
知人(消費者)	1	
学校の授業	7	
上部団体(地方公共団体)	3	
保健所(地方公共団体)	1	
職場	11	
未回答	18	

Q3 演者からの説明についてお伺いします。その説明内容について、十分の理解することができましたか。		
1 できた	50	(29.2%)
2 おおむねできた	113	(66.1%)
3 あまりできなかった	8	(4.7%)
4 できなかった	0	(0.0%)
SQ1 (Q3で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
十分に理解することができなかった理由は次のどれですか。(当てはまるものを全て)		
1 説明に専門用語が多い	1	
2 資料がわかりにくい	2	
3 聞き取りにくい	7	
4 説明が早すぎる	8	
5 その他	1	
<p>パワーポイントの配布資料の字が小さい。内容が分からないものがあった。</p> <p>説明を述べる順序など体系づけられていれば分かりやすくなると思う。今回ののはただの羅列にしか思えず断片的な知識をつなぎ合わせた講演のように思える。</p> <p>具体的に食中毒に感染しやすい、生活、食材を広く紹介して欲しい。</p> <p>原因が不明確のまま説明がなされた。</p> <p>時間のゆとりをもう少し取って欲しい。</p>		
SQ2 (Q3で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
どの様なことがなされれば、よりわかりやすくなると感じますか。		
<p>進み方もたもたしていた。専門外の技術なので、やむを得ないと思うが。</p> <p>質問に対して適切な回答がなされていないものがあった。</p> <p>深く掘り下げることは、この場では難しい。</p> <p>内容を絞り込むか、時間を長くしてほしい。</p> <p>専門的な常識であること。初歩的な知識を割愛しないで説明してほしい。</p> <p>机上のことばかりで現場に即した事を含んで欲しい。</p>		

Q4 本日のリスクコミュニケーションについてお尋ねします。意見交換会はわかりやすく、議論の内容等について理解できましたか。		
1 できた	40	(24.4%)
2 おおむねできた	113	(68.9%)
3 あまりできなかった	11	(6.7%)
4 できなかった	0	(0.0%)
SQ1 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
理解できるようにするためにはどうすればよいと感じますか。		
質問に対して適切な回答がなされていないものがあつた。		
聞き取りづらい、会場のディスカッションがうまくいってないのでは、議論がかみ合っていない。(マイクスタンドかピンマイクで)		
皆さんそれぞれの立場があるせいか、議論の対象が曖昧で、話の行き着くゴールが見えにくかつた。		
このコミュニケーションの主旨、目標に向かつての意識になっていない。演者が多過ぎるので、多くの話題に流れた気がする。		
質問に対する回答が分かりにくかつた。最初の一言で結論を言って欲しい。		
パネリストの話が早い		

Q5 本日のリスクコミュニケーションの内容についてお尋ねします。満足できましたか。		
1 できた	28	(17.1%)
2 おおむねできた	103	(62.8%)
3 あまりできなかった	23	(14.0%)
4 できなかった	1	(0.6%)
SQ1 (Q5で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
理解できるようにするためにはどうすればよいと感じますか。		
食中毒が発生してからの対応か、食中毒を発生させないための対応かがごちゃ混ぜになっていて明解に伝わらない。		
質問に対して適切な回答がなされていない。回答の時間が短かつた。		
食中毒予防方法の説明が現実的でない(実行)、長時間の手洗いなど		
パネルディスカッションにこだわりすぎている。反対に分かりづらくなっている気がする。内容を考えるべき。		
どちらかというと広く浅い内容であつたので、もう少し深く掘り下げて欲しかつた。		
時間が長すぎ冗長に感じた。もう少しポイントを絞つた方がよいかと思う。		
理論的な話が多かつた。		
美味、美食指向のブランド的食材について、特に一部分であっても、注意事項を明記すべき。		
手洗いとか食中毒全般に係る総論と、カンピロバクターやノロウイルスなどの各論さらに、対食中毒ではなくリスコミのあり方などマクロとマイクロの話題がごちゃ混ぜで非常に稚拙である。何でも良いからたまたまべることがリスコミではない。放射能の話まで出て話題の拡散の度が過ぎる		
食品が製造され、消費者の口にはいるまでに係る、様々な立場の人間が意見交換する場となつたと思います。専門家だけがすべてを理解しているだけでは何にもならない。		
議論が深まらなかつた。消費者への正しい情報提供の仕方。		
もっと時間があつたら、いろいろなことについてもっと深くコミュニケーションとれたかと思う		
食中毒の原因は家庭にあるわけではない。原因菌は外部から(生鮮食料品等)持ち込まれることが多いはずであるから食品の流通業者、小売業者の管理が重要で、それらに関する話題も多く盛り込んでいく必要があると考える。		
学者のパネリストだけではなくて、事業主もパネリストとしていた方がよい。食品の流通に対する問題がなかつた。		
パネリストをはじめ、参加者の意識にズレがある		

Q6 食品の安全確保と食中毒についてお尋ねします。食中毒防止には何が大切だと思われますか。

消費者、事業者、行政機関、各々の食中毒に対する原因、予防法等の正しい情報を入し、知識を得て、実行すること。

調理、加工、製造関係者の衛生教育、責任感

個人個人の食中毒に対する認識、自らの予防

正しい手洗い、菌を増やさない、殺すこと。

生で食べない。新鮮な食材を速やかに食べること。

事業者、生産者、専門家、行政が各々の責務役割を認識し、連携をとることが大切である。

個人個人の食中毒についての認識が大切だと思う

飲食店関係営業者の自主管理の法的規制強化が必要と思う。HACCPを出来るだけ適用する。
業界自身の指導では充実した(科学性)効果は上がらないと思う。

リスクを知ること。衛生について過信しないこと。

十分な加熱(調理)、調理器具の洗浄と殺菌、乾燥

細菌では感染までの経路のどこかを断つ事と、細菌以外の食品由来の原因(じゃがいもの例)についても注意するようにすべき。

食品素材の製造、流通、食卓までの低温度コントロール。長時間放置しない。

5Sチェック

子供に対する教育

個人の危機管理と製品のHACCPに基づく製造、管理

調理する人だけではなく食べる側の意識を高めていかないと行けない。

食中毒防止の三原則

ハザードの正確な知識とリスクに対する判断並びに健康障害を強く認識する。啓蒙の必要性も高い

衛生管理(温度、新鮮なもの、メディアの情報を得ること)

各事業者や消費者の食中毒における衛生知識の向上及び実行

食中毒防止に興味を持つこと。正しい知識を身につけること。そしてそれを実行すること

生産から消費に至る全ての人が共通理解すること。多くの報道から情報を正しく選択する力をつけるための教育

生活者に知識が正しく伝わることとその知識が日常生活で有効に実施されていること、この効果と測定を定期的実施していくこと。

一般消費者に対する情報提供、衛生教育(ノロに対する対処法、汚染物質処理)。営業者はコストとの戦い。必要なところへ情報が届かないことを、どう改善するか

生産者及び提供者の完全な消毒処理は必要ながら、食味や嗜好的な食物についての防止策は難しい。生命保持を第一に考慮した場合、強力な指導力での出回りを中止指令すべき

このような食育、リスクコミュニケーションなど情報提供により、多くの人が食中毒などの危害を理解し広めることだと思います

食品を取り扱う個人の意識、施設の設備、システム(運用)の設備、以上3点が大切だと考えます。教育も?

給食施設や食品会社への指導は充分だと思うので、もっと家庭への情報提供を充実できるよう行政側が工夫して欲しい。広報でも情報提供してくれているがあまりにも量が少なすぎると思う。

正しい知識、それを実践すること。これで、大丈夫とか、昔からこうしてきたというのはもう適用しないと思います。しかし、現状では頭の古い人間が、現場を取り仕切っています。時間がないとか、人が足りないとか、そういうのは理由になってないと思います。優先順位が難しいでしょう

親が子に教えること(料理、しつけ等最近何もかも人のせいにしていないか)

社会の時間のゆとり、子供も大人も時間に追われすぎて忙しすぎる。

原料のリスク分析、二次汚染

行政指導

生食用食肉の規制、または生食用食肉の生産から流通までの衛生確保を図る

ノロウイルスに関しては、おう吐等の処理について、もっと広めていくことが必要

正しい知識を身につけて、実践すること。同じものをいっぺんにたくさんとらない

身近なところから、行えることからでも少しずつ注意していくこと(手洗いなど)が大切だと思います

知識と防止の習慣づけ。行政の規制と普及、中学校の学習に食中毒予防を導入。

特にリスクの高い食品及びそれに関係する細菌・ウイルスの発生起因と予防法

手指のブドウ球菌の危険性と防止対策

Q7 本日のリスクコミュニケーションの進め方についてお尋ねします。

今回のリスクコミュニケーションでは、第一部をテーマに関する基調講演、第二部にパネルディスカッションと意見交換としています。リスクコミュニケーションの構成、テーマの選定、募集方法などリスクコミュニケーションのありかた全体について、良かったと思う点、改善すべきと思う点につき記載ください。

1 良かったと思う点

- フロアより活発な意見が発せられ、興味を引かれました
- 食中毒に関する知識が自分ではまあまあと思っていたが、判らないこともあり新しい知識も得ることが出来たので、勉強になりました。
- 食中毒について再認識できた
- 都の話が良かった。現職のフロアからの質問と回答。各々の代表者としての意見は判りやすかった。
- 同じレベルで行われている点
- ディスカッションの時間が長く、会場の質問にも丁寧に答えていてとても良かったです
- 聞きやすかった
- リスクコミュニケーションについての説明がなされたことで、リスクの考え方について、理解できた人が多くなったと思う
- マスコミ(NHK)の方の意見を聞いたことは良かった。おもしろかった。
- 会場からの意見を多数取り上げてくれた
- マスコミの考え方や臨床サイドの意見を聞いた点
- 一般の人の意見も聞いてディスカッションが出来た点
- 基本的な話を中心に分かりやすかった。
- 講演(一方的なもの)、パネリストとのディスカッション(双方交換)、2方向からの生の話し合いが良かった。
- 基本的な講義の後でのパネルディスカッションだったので、理解を深めることが出来た。
- フロア及び主婦の意見があって良かった。
- 長時間であったが適切な配分で進行した。
- 消費者へ食中毒に対して意識を持ってもらう為には良いものであったと思います
- 1つのことにみんなで話し合いが出来ていたところ。分かりやすく生食のリスクを伝えられたところ。
- 日々緊張して取り組んでおりますが、恐怖の気分は取り去ることは出来ません。行政マスメディアと語る場面に出会えたことは良かった。
- 安全と安心の区別を理解することが出来ました。先生方の本音で語られていること(語る場があることはすばらしい)
- いろいろ身近な問題が出てよく分かった。
- 食品学者の立場の方が、フロアから意見を述べるなど、それぞれの立場で生の声で話し合えたのは良い機会でなかったかと思える。
- 第一部は面白くてよいと思った。
- まず、基本的な知識や情報を伝えていただいた上で、ディスカッションを行っていただいたので、分かりやす専門家でなくても参加しやすかったと思います。
- 専門家が異なるパネラーで構成されていた点。医師や行政の方の存在は大きいと感じた。
- 多くの立場の人が来て誠に良かった。特に日本食協の方や、都の中村氏の対応が立派であった。(感情的にならず、反論もきちんと理論的にする)
- 田近氏も人の話に耳を傾け、よいディスカッションだった。大抵、ワーワー言って収拾がつかないことも多いのですが、コーディネーターの方の進め方が良かった。
- ディスカッションに対する講演者の意欲があった
- 率直な意見が聞けた
- テーマが幅広く興味深かった
- 問題点を指摘していた
- 書物では得られない、生の対談を聞けた
- マスコミや専門家の意見を聞いたこと
- 初期の症状が他の病気と間違いやすいという点を注意しなければならないと、具体的な指摘がよかった。
- 消費者の立場に立っても、わかりやすかった。
- パネルディスカッションコーディネーターの中村先生の進め方が大変よかった。フロアと一体感があった。
- 全体的によかった
- VTR資料の導入。パワーポイントを使つての進行はわかりやすかった。
- いろいろな分野の専門家がパネラーとして出席していらしたので、内容が多岐にわたっていて大変興味深く聞くことが出来た。

2 改善すべきと思う点

一部質問と回答のかみ合いがなされていないような気がした。時間が足りなかったのも残念。

もっと具体的な事例から討論を(それぞれのパネリストがその立場から問題提起して)

回答の歯切れが悪い。しっかりとズバリと説明してほしい

テーマとその進め方が分かりにくく、話がいろいろなことに飛んでいたように思う。

パネルディスカッションと添付書類が合わない、進行がぎくしゃくしていた。特に後半

パワーポイントで発言された方は、そのコピーを必ずつけてほしい

休憩が少ないのでもう少し入れてほしい

会場からの意見で一人の方が長く発言していた(長すぎると要点がつかめなくなるので、論点がぼやける)

時間が長いかもしれない

分かりやすい分、とても簡単な内容だった。

開始時間を13時30分からは

食中毒と言っても対象が大きすぎるのではないのでしょうか。カンピロバクター、O157、ウイルス性ではない原因にしぼるか。家庭か飲食店なのか。予防のための手段(広報)なのか。まとまりが無く、聞いていて不満が残りました。雑談会ではないので、何か「結果」が欲しいです。

国(厚生労働省、農林水産省)からの出席が欲しかった。

焦点がずれている。食中毒の話でないことも多い。対象者、目的が不明。

ディスカッションのテーマの選定と進め方。特に消費者の意識を高めるためにはどうしたらよいかを詰めて欲しい

パネルディスカッションの時間が長すぎて話が後半ぼやけてしまったこと。特に、最後の方に客席での発言に振り回されてしまったと思う。

食中毒事件の9割は微生物が原因ではあるが、化学物質による原因も含まなければ片手落ちの感がある

時間やポイントを決めてテーマを絞った方がよい

もっと、受講者とコミュニケーション、ディスカッションがあれば良かったと思います。

生食文化がO157やカンピロバクター等、ノロウイルスの食中毒リスクを減らせない。規格基準を制定することが必要ではないか

テーマが広く内容が多いのでシリーズとして何回か各論テーマをつけて開催してはどうか。一般消費者の声や事業者の声をもっと多く取り上げられると良い

製造者の立場の意見が少なかった。協会も指導者の立場であったと思います。報道に責任を押しつけようと言うところは、少し違和感を感じました。

声が聞き取りにくい

知識としては大変良かったが、具体的な防ぎ方を

意見交換と言うより、各自の意見をぶつけ合っただけで、自分たちの意見を改めて考え直す訳ではないのではと思いました。「言っていることは分かりますが……」という語が多かったと思います。

第二部は例えば動物実験で得られた具体値など、科学的材料をきちんと出さないので、リスクをどう見るかの根拠がなく説得力がないのでそれを改善すべき。

この会は食中毒に関するリスコミの場なのか、リスコミがどうあるべきなのかについて語る場なのか最後まで分からなかった。

もっとパネラーだけではなく、一般参加者の声を聞いてほしいと思った

PCの設置は仕方がないが、前方の席を関係者とするのはおかしい。誰のための会か考えて欲しい。

開催日が休日である方が、参加しやすかったのではないか

食品については、生産から食卓まで総合的にとらえる必要があるのに、視点が消費者に偏っていた点。

一般の人にも分かる具体的な予防策、説明を聞きたかった

パネラーの中に食に関わる人や、集団給食等に携わっている人がいればもっと良かったと思います。

食品の食中毒防止対策についての議論が少なかった。食品を扱う人が何をしなければならぬかについて、具体的な解説が欲しかった。

食中毒発生のメカニズムについて、家庭の実態、事業者の実態が見えない

専門性の高い意見をより多く欲しかった。

もう少し会場の意見も取り上げて欲しかった。

もっと画像を使っでの説明を増やしてほしい

パネルディスカッションが長い。基調講演を長く。

パネルディスカッションのはじめで説明いただいた症例等も資料として欲しかった。

聞き手が知りたかったことが、本当に知らされたか疑問に思った。事前に聞き手が知りたがっていることのアンケートなどを実施すると良いと思われる。パネルディスカッションの時間だけでは、限られた人しか質問できなかったように思えた。

専門家と消費者の間にズレを感じた。募集ターゲットを専門家のみにしぼるか、消費者の目線のコミュニケーションに変えるか、どちらかにすべきと思う。

パネリストのディスカッションが長すぎた。

今朝、朝日新聞の一面に初めて行った全国規模の養鶏場調査でかなりの養鶏場からサルモネラ菌が検出されているとの報道があったが、生卵などの卵かけご飯への影響などに言及してほしかった。

菌による中毒、ウイルスによる中毒の対応の違い、注意の仕方を提起してほしかった。また、極端に清浄化対策(殺菌対策)をすることが、菌に対する抵抗力を弱めている現代社会の中でその違いを伝えることも必要なのでは。

カンピロ、O157、ノロウイルスの少量感染について、しっかりと話してほしい。

参加者の見解は、実に納得できるものであったが、これに対するパネラーの説明は不十分であり、それまでの説明の仕方と変わった様に思う、参加者は実に現場的であった

Q8 今後のリスクコミュニケーションとして行って欲しい取組は何ですか？

医療過誤

食中毒でもっと対象を絞って欲しい。生産から消費までの各段階のサルモネラやO157、カンピロバクター対策など

海外の食品衛生法律事情

鳥インフルエンザウイルス対策

BSE問題

食品事業所や公共で食品を取り扱っている機関のみで食品を扱う上のリスクコミュニケーションを持って欲しい

食品添加物、残留農薬、食品表示のあり方について、特に食品表示は厚生労働省と農林水産省で見解が違っているので、そういった部分を詳しくやっていただけたらと思います。

輸入食品について。農業関係。健康食品(特定保健用食品等、サプリメント)について。高齢化、少子化の中の食と安全。食育の中の安全性の取り組み(教育関係者の意識向上)に対して。いろいろな分野の人がまんべんなく参加できるような体制。

もっと各自自治体(地方)でも積極的に行ってもらいたいです。

食品の異物混入について(飲食店、小売業に対するクレームじれいについて)

介護と食品の安全確保。老人保健施設での食の取り扱いを指導するのは難しい。食品衛生法を適用するのは難しい。

新潟市では今年に入りA型肝炎、腸管出血性大腸菌(O26)による食中毒が発生し、市民の関心、不安などを電話相談窓口に寄せられ、市民への身近な情報提供が必要であると実感しております。ぜひ、食中毒に終わらず感染を広げる新興感染症(A型肝炎、腸管出血性大腸菌(O137、O26等)なども取り上げていただきたい。

食の安全、安心を考えていくのなら、From To Table を軸にするリスクコミュニケーションを行うとよいと思います。今回は、原因菌と手洗いについての印象が強かったが、フロアからも意見が出ていたように、生産、加工、流通、消費者それぞれの現状、対策について、言及していった方がよい。(都の中村氏が新しく作られていく食文化について言われていたのは良かった)

生産から消費者に届く間の時間についても考えてもらいたい。産地の人が食べるのと、消費地で食べるには時間が違いすぎる。産地直送でもそのかかった時間も重要である。昔は関東で食べることが出来なかった物も、今では何でも食べることが出来る

食中毒の具体的な予防策、対処策。実際のディスプレイの手袋や、汚染されたところの消毒の仕方など、一般の人も多いのだから実践面を具体的に表して欲しい。

正しい表示とは

ISO22000について

事例とその検証

家庭における、集団給食におけるなど、事業者別にこのような会をもってほしい

食育について

その他の意見

非常に厳しい現実的な伝染傾向を防ぐ方法は常に環境の中で、日々変化する現状の途中であっても十分な情報を公開すべきと考える

ノロウイルスは手指等に付着したものはOにできないと説明されたが本当か

「じゃがいも食中毒」の事例について中村先生が分かりやすく説明をしてくださって発生の原因を理解できた。こういう事は都道府県のHPなどで情報提供して欲しい。

各施設に衛生指導(勉強会)に出向いて欲しい。(食品衛生協会)

官公庁はカタカナ語を減らす方針なのではないか。(リスコミ・・・?)

役所サイドの考え方が分かりました。実際役所の指針で動いている国民の例と改善するテーマをどう持っていかなければいけないか考える場面。具体的な話が欲しかった。

いつも魚介類販売所を監視して、どうして水浸しで汚いのが当たり前なのか、不思議に思います。シンクにまな板が入っていることはほとんど無く、まな板に掛けた水は全て床に流れ落ち残査も一緒に落ちて非常に不衛生です。大きなシンクの中にかげられる大きなまな板が普及し、魚介類販売でもドライな施設が、増えないかと考えています。

生食文化国家の特徴として代表的なのが刺身で昔ながら伝えられている赤身のものは生食に適し、刺身等の場合、白身の魚等はよほど鮮度の良い物でないと適さないのは何故か。特に肉の場合に牛肉や鶏肉等の白身物は加熱を十分にせよが料理分野の常識であるが、食中毒との関連は。

回転寿司や米飯を多量に使用する専門店及びテパード等の弁当売り場での売れ残りを安価販売しているが、噂に聞くと防腐剤の加入がいられているが、害はどうか?

メディアや行政機関などの不特定多数に対しての衛生についての情報提供と、学校や職場などの個人が特定できる場合の情報提供(教育)が個人の意識について大切なことではないかと感じた。法令制度の整備とともにやはり「教育」を軸にした取り組みがあつて欲しいと思いました。

調理師の団体に属して食中毒は致命傷です。絶えず衛生への関心を持たせること、保健所からの指導を受けさせることが大切です。また、仕事でのトイレ使用後の消毒の徹底、日頃から健康に対する自己管理等を繰り返し指導することが肝要と思っています。

今回、自分とは異なる職種や立場の方々の意見を聞くことで、もっとも食品生産に責任を持たねばならない自分の立場を再認識した。(私は管理栄養士です)

常識を知らないことに気づいていない世代が本当に怖い。レバ刺しも、リスクを知っていて食べるのと、知らないで食べることは違う。自分の意志で食べることを忘れないでほしい。

外食産業で衛生指導を行っています。全くしていないというのは、語弊があります。

家庭での指導も大切なのでは、知ることはいつでも、どこでも出来ます。

業界別の指導を頂ければありがたいと思います。

一般にも広い情報を提供するよう、このような会のみでなく、各メディア、マスコミでも取り上げてほしい。主婦はおもいきりテレビ、あるある大事典を信じる。具体的な予防法をわかりやすく教えてほしい。ためしてガッテンで今年も来年も食中毒を取り上げてください。